

Pozole de Pollo (FDD)

Sirve: 6 porciones

El pozole es un delicioso acompañante que puede servirse con diferentes coberturas. Se puede comer solo, o puede ser servido con repollo rallado, rábano picado o cebolla picada.

Ingredientes

- 1 cebolla picada
- 3 zanahorias grandes, picadas
- 3 tallos de apio, picados
- 1/2 **cucharada** ajo, finamente picado
- 2 **cucharadas** aceite vegetal
- 2 **latas** nixtamal bajo en sodio (aproximadamente 30 onzas)
- 1 **lata** pollo enlatado (aproximadamente 12 onzas)
- 4 **tazas** agua
- 1 **cucharadita** cayena o chile jalapeño sin semillas y finamente picados (opcional)
- 1/2 **cucharadita** chile en polvo (opcional)
- 1/2 **cucharadita** oregano (opcional)
- 1/2 **cucharadita** sal
- 1/4 **cucharadita** pimienta

Preparación

1. En una olla mediana, dore la cebolla, zanahoria, apio y el ajo en el aceite vegetal a fuego medio por 10 minutos.
2. Agregue el nixtamal, pollo y el agua. Si va a usar en cayena, chile jalapeño, chile en polvo u orégano agreguelo también. Mezcle bien.
3. Póngalo a hervir. Reduzca el fuego y cocine por 10 minutos.
4. Agregue sal y pimienta. Sirva caliente



